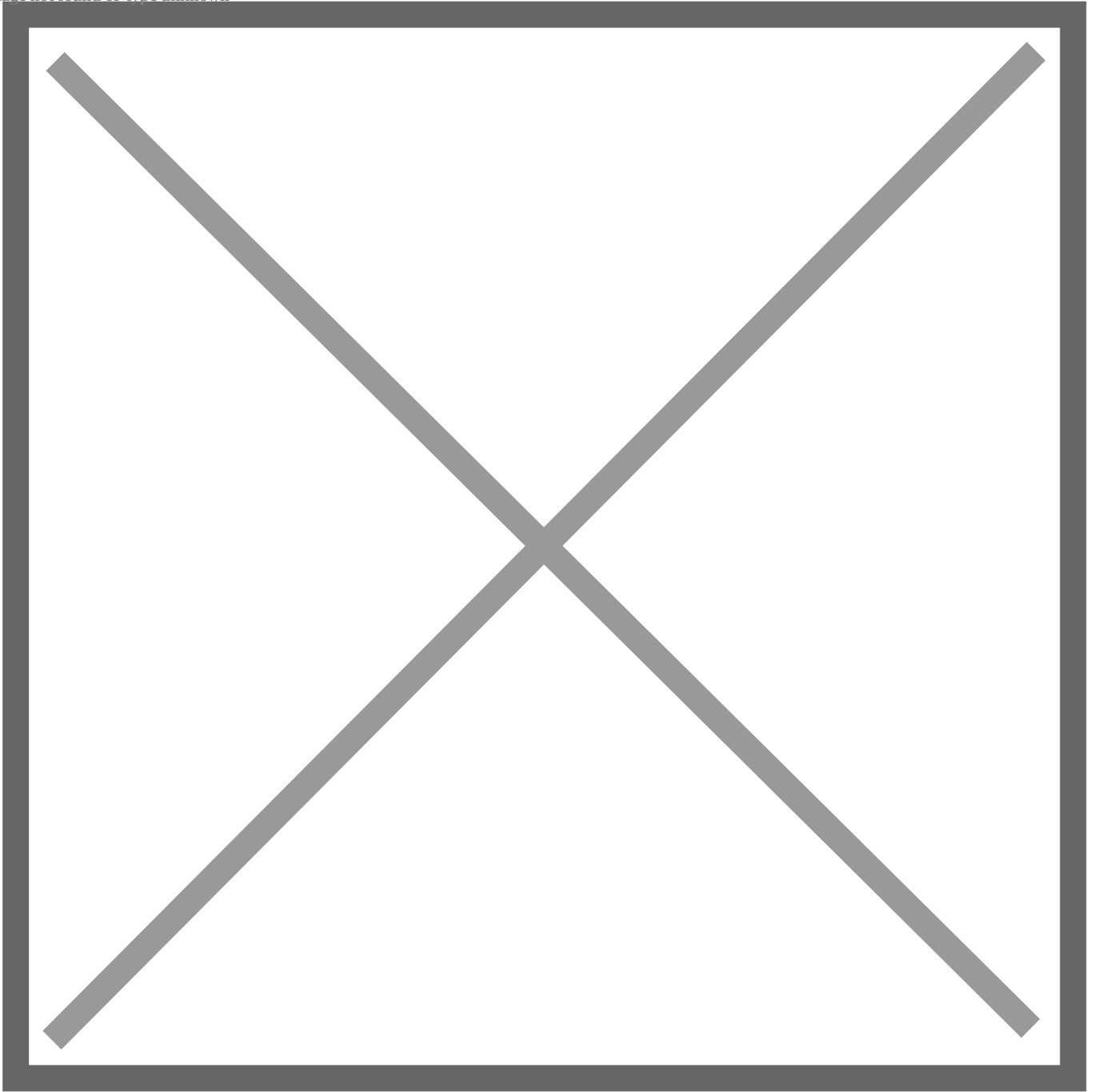


Insalatina di ombrina al vapore con zucchine al pesto di rucola

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 400 g di ombrina private della pelle e delle lisce
- 200 g di zucchine gialle
- 10g di rucola

- 20 g di olio evo

- Poche gocce di aceto di mele

- sale

- pepe

Preparazione

Tagliate a brunoise la zucchini e lasciatela cuocere a vapore per 4 minuti. Togliete, lasciate intiepidire e condite con sale , pepe e poche foglie di rucola tritate finemente a mano. Tagliate a dati piccolo e regolai l'ombrina e poi cucinatela a vapore per pochi minuti. Mescolate alle zucchini. Condite a piacimento con alcune gocce di aceto di mele. Disponete su piatto, decorando a piacimento con un pesto di rucola e servite.